

进口食品级聚丙烯酸钠 聚丙烯酸钠

产品名称	进口食品级聚丙烯酸钠 聚丙烯酸钠
公司名称	上海北杜林贸易有限公司
价格	.00/个
规格参数	主要有效成分:聚丙烯酸钠 级别:食品级 品牌:日本触媒
公司地址	中国 上海市 上海市闵行区华林路12号
联系电话	86 21 54860130 13918416658

产品详情

主要有效成分	聚丙烯酸钠	级别	食品级
品牌	日本触媒	有效物质含量	99（%）
产品规格	G、S	执行标准	本品已通过美国FDA、日本厚生省、中国卫生部的食品添加剂安全检验
主要用途	具有增稠、乳化、赋形、膨化、稳定等多种功能		

aqualic-flh 化学名称：聚丙烯酸钠(sodium polyacrylate) 化学特性：外观：h形白色粉末、 g型颗粒
黏度：（ 0.2%水溶液,30 ） h型670-760c.p.s g型540-760c.p.s 分子量约：h型6-7.5百万 g型4-5百万 ph: 9.0-10.0(0.1%水溶液， 25 ） 质量指标：（ 日本食品添加物标准 ） 项目 指标 外观： 白色粉末/颗粒 游离碱合格硫酸盐(以so42-计), % ≤ 0.5 干燥失重, % ≤ 10 灼烧残渣, % ≤ 76 重金属 (以pb计), % ≤ 0.002 砷 (as2o3计), % ≤ 0.0002 残余单体, % ≤ 1 低 聚合物, % ≤ 5 生产厂家：日本触媒株式会社 安全性：本品已通过美国fda、日本厚生省、中国卫生部的食品添加剂安全检验 主要应用领域作用：
（一）食品制造业 聚丙烯酸钠具有增稠、乳化、赋形、膨化、稳定等多种功能，其黏度约为cmc、海藻酸钠的15-20倍，可代替cmc、明胶、京脂、海藻酸钠的作用，它可以降低生产成本，提高食品等级，改善口感，延长保质期：本品作为增稠剂，可用于多种食品，建议添加量0.1-0.2%. 主要用途举例如下：
a.面制品行业 方便面、面条类、各类专用面粉、烘培食品、等面粉制品中。用量约0.05%。 b.冷饮行业 c.肉制品行业 d.红薯、玉米、燕麦、马铃薯等粉丝、粉条、粉皮制品，提高产品的筋力，增耐煮性；果酱、番茄沙司、果冻、布丁、冰淇淋、调味酱及酱油的增稠和稳定；冷冻食品、水产加工品保鲜“冰衣”；糖液、盐水、饮料、酒类的除浊澄清剂。（二）化妆品制造业 聚丙烯酸钠在化妆品中起增稠、分散、悬浮、稳定等作用。它有利于化妆品的增稠、发泡、稳定、乳化、分散、粘合、成膜和保水等性能的发挥。
（三）牙膏制造业 牙膏中添加聚丙烯酸钠能起到教明显的粘合、赋形功能，因聚丙烯酸钠的取代均匀性较好，故挤出来的牙膏显得亮滑、细腻,具有保湿、固香、耐洗及耐高温等功效。（四）烟草制造业 聚丙烯酸钠能起到制作烟草薄片的粘结作用，对降低烟草成本有一定效果。另外，还可以用作卷烟纸的粘结剂。（五）医药制造业

聚丙烯酸钠在医药行业中可作为药浆增稠剂、稳定剂和水剂及软膏类药物的基剂。
添加用量：0.08—0.1% 包装规格:15公斤/纸袋 问询处